



Pfadi-Raclette mit Gschwellti

von Zoller Simone

Mengen für 30 Personen

Pfadiraclette in Alubüchsen

Quelle: Kochbuch Faires Lager

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Cayenne Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Alufolie

6.0 kg Kartoffeln festkochend

7.5 kg Raclettekäse

1.5 kg Essiggurken

1.2 kg Silberzwiebeln

900 Stück Maiskolben kleine Maiskölbchen im Glas
1 Stk = 1 g

GSCHWELLTI:

Kartoffeln waschen, in Topf geben und mit Wasser "bedecken". Gar kochen (ca. 30-50 Minuten, je nach Grösse der Kartoffel)

RACLETTE:

Käse in Scheiben schneiden, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen bereitstellen.

zu zweit: eine Dose füllen nach Belieben: mit Käse, Kartoffeln, Essiggurken, Zwiebeln, Mais. Die Dose in die Glut stellen und warten bis der Käse weich ist.